ПОДАРОКЪ МОЛОДЫМЪ ХОЗЯИКАМЪ

Елена Молоховец

SHOUT
SHARE
IT

- ПОДАРОКЪ

ПОДАРОКЪ
МОЛОДЫМЪ ХОЗЯИКАМЪ
ИЛИ

из книги
Елены МОЛОХОВЕЦ
ПОДАРОКЪ
МОЛОДЫМЪ ХОЗЯИКАМЪ

или СРЕДСТВО КЪ УМЕНЫПЕН1Ю РАСХОДОВЪ ВЪ ДОМАШНЕМЪ ХОЗЯЙСТВЪ

Выпуск 10
(ДОМАШНИЕ ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ И СПИРТНЫЕ НАПИТКИ)

Эта книга впервые была издана в 1861 году. Интерес к ней был настолько постоянен и высок, что до 1917 года она переиздавалась 29 раз и стала эталоном для многих поколений российских кулинаров.

Уважаемый читатель! Мы предполагаем опубликовать серию выпусков избранных рецептов из основных разделов этой весьма объемистой книги.

Выпуски будут посвящены кушаньям из овощей и зелени, мяса и теста; паштетам и пирогам, пудингам, вареникам, пельменям и многому другому. Предполагаем также порадовать вас рецептами постных и скоромных блюд, ну и, конечно, различных напитков: как прохладительных, так и спиртных.

Наливки. Наливки можно приготовлять из всяких ягод и фруктов; те наливки, которые заменяют виноградные вина средней крепости, приготовляются следующим образом: прежде всего нужно обратить внимание, во-первых, на то, чтобы ягоды были непременно зрелые и чистые, без всякой примеси зелени (листочков или корешков; будут ягоды лежалые или смятые, лишь бы без плесени, это нисколько не мешает доброте наливок); если будут употреблены яблоки, то они должны быть кислые, но не сладкие, и их нужно разрезать на несколько частей так, чтобы могли входить через горлышко бутылки. Во-вторых, чтобы водка,

употребляемая для наливок, была хорошего сорта, если и французская, то непременно очищенная, крепости 25° Гесса, иначе запах наливки будет дурной. Нужно взять стеклянную бутыль, всыпать в нее каких угодно ягод или фруктов чистых и зрелых; на ягоды или фрукты влить в бутыль, если не французской, то очищенной водки столько, чтобы в бутылки водки было одной третью более, чем ягод, т.е ягод насыпать 2/3 бутылки, налить водку до самого верха горлышка, покрыть плотной тряпочкой, перевязать шнурком, концы его припечатать и бутыль поставить на окно, расположенное к югу, т.е к солнечной стороне (на два или на три месяца), взбалтывая бутыль через трое или четверо суток. Время, здесь назначенное от двух до трех месяцев, зависит от степени зрелости ягод или фруктов и от их качества; чем более зрелые ягоды и чем их больше, тем менее нужно времени, так что, если взять совершенно зрелые ягоды или фрукты и залить их водкой выше ягод в бутыли пальца на два только, то можно это время сократить даже на 1 1/2 месяца. После этого нужно очистить наливку, т.е процедить; взять чистую воронку, покрыть ее цельным куском хлопчатой бумаги, а сверху крепкой вотошью и процеживать таким образом наливку, затем разлить ее из бутыли прямо в приготовленные бутылки. Если наливка будет еще мутная, то таким же образом нужно процедить ее во второй раз, что очень редко случается, если только ягода была чистая и вся наливка прошла сквозь хлопчатую бумагу. Таким образом приготовленная наливка еще довольно крепка, ее нужно развести водой, чтобы она могла заменить виноградные вина, поэтому нужно прибавить воды 1/4 часть, а именно на 3 или 4 бутылки процеженной наливки, влить 1 бутылку воды, потом ослостить наливку или рассиропить ее следующим образом: на каждую бутылку наливки (считая вместе и добавленную воду) нужно взять от 1/4 до 1/2 фун. сахара, раска лоть его на мелкие куски и из него приготовить сироп, т.е взять хорошо вылуженную кастрюлю такой величины, чтобы могла поместиться вся наливка, положить в кастрюлю назначенный сахар, налить воды столько, чтобы сахар мог только растаять, поставить на огонь; когда сахар растает и вскипит, в кипящий этот сироп влить тотчас наливку и назначенную для ее разведения воду и держать на огне, пока наливка не начнет едва закипать, тогда сейчас же отставить кастрюлю, перелить наливку в какую-нибудь каменную или фаянсовую посуду, чтобы остыла в бутылке, закупорить, пробки запечатать, и таким образом наливка может

простоять сколько угодно времени. Ко всем бутылкам с наливками, шиповками и сиропами надо привязывать дощечки с надписью и номером бутылки; начинать употреблять с последнего номера, чтобы вернее знать, сколько остается. Количество сахара, здесь назначенного на бутылку от 1/4 и до 1/3 фунта, зависит от вкуса приготовляющего наливку и еще от ягоды, употребленной для наливки; между ними черная смородина и морошка (из Ар хангельской губернии) менее других требует сахара, а именно 1/4 ф. на бутылку; из этих ягод наливки самые вкусные, особенно наливка из морошки, если только была употреблена ягода зрелая и хорошая водка, наливка совершенно похожа и вкусом и запахом (букетом) на старое венгерское вино.

Наливки самые лучшие — это из морошки, черной смородины, из вишень, малины, красной смородины, брусники, слив и рябины;

эту последнюю собрать осенью, после первых морозов; перебрать ее, всыпать в бутыль, налить водкой, как сказано выше, и поставить ее на окно, но лучше всего на шкаф в обыкновенной, теплой комнате месяца на 2 или на 3.

Наливка скороспелая. Положить полный муравленный горшок ягод, а именно: вишень, черной смородины или малины, налить ка ягоды хорошей очищенной водки, обвязать пергаментной бумагой, которую проколоть в нескольких местах прутком или вилкой; когда ржаные хлебы вынуты из печки, поставить в нее этот горшок и оставить его в печи до тех пор, пока ягоды совершенно упреют, что можно видеть по их совсем бурому цвету и когда вишни сделаются так мягки, что косточки при малейшем давлении будут отставать, тогда ягоды выложить на решето, дать соку стечь в миску, но ягод на решете никак не раздавливать, а только осторожно стряхивать решето; тогда стекший сок подсластить, кто как любит, от 1/4 до 3/4 фунта сахара на бутылку. Наливка эта может быть готова в одни сутки. Ягоды, которые останутся на решете, можно налить водой и перегнать в кубик, тогда эта вода годится для уксуса, в который в таком случае не нужно уже лить водки.

Наливка из дыни. Взять зрелую, ароматичную дыню, но не перезрелую, разрезать ее на маленькие кусочки, наложить ими полную бутыль или штоф, смотря по количеству дыни, тотчас налить на дыню французской водки, чтобы она покрыла фрукты. За неимением фран1 [ухкой водки можно налить лучшей очищенной, дать настояться 2 недели, потом

процедить, подсластить по вкусу, беря от 1/4 до 3/4 фунта сахара на бутылку.

Наливка рябиновая. Набрать самой зрелой рябины, испечь ее на досках так, чтобы она была только мягка, но не суха, а главное, чтобы никак не пригорела, тогда насыпать этой рябиной 2/3 бутылки, долить полную хорошей очищенной водкой. Наливка эта должна стоять, пока не сделается темно-янтарного цвета, тогда слить и подсластить,

полагая от 1/2 до 1 фунта сахара на бутылку

ВИШНЕВКА

Вишняк. Это очень вкусный и здоровый напиток, приготовляется он следующим образом: выбрать хороший и плотный боченок, окованный 4 железными обручами. Вишни, для этого приготовленные, должны быть зрелые и чистые, без косточек и листьев. Насыпать вишень почти полный боченок так, чтобы пустого места оставалось в бочке не более как на вершок или 1 1/2. На вишни налить меду из ульев сырого и чистого, без всякой примеси муки (как часто продают его) и без воска, лучше, если он будет цвета бела го, чем красного. Мед нужно лить потихоньку и влить его столько, чтобы он покрыл все вишни и наполнил между ними пустое пространство, что можно заметить по верхнему ряду вишень: если он начнет покрываться медом, тогда и нужно перестать наливать. Потом боченок крепко закупорить, пробку залить смолой, перевязать боченок через пробку прочной веревкой, и весь боченок лучше засмолить, чтобы внешний воздух не имел никакого соприкосновения. Боченок этот поставить в холодное место или погреб, но не на самый лед, или лучше зарыть его в землю, или в песок, в подвале, или оставить его так на три месяца; в это время произойдет брожение (ферментация) и если боченок непрочен и без железных обручей, то очень часто его разрывает.

По прошествии 3-х месяцев вишняк будет совершенно готов, тогда откупорить боченок, перелить вишняк в бутылки, процеживая сквозь холстину; бутылки закупорить крепко и горлышками облить смолою или сургучем; так приготовленный вишняк можно сохранять несколько лет. В боченок трехведерный вишень войдет ведра два, а меда. — 1 ведро.

ШИПОВКИ

Шиповки. Шиповки так же, как наливки, можно приготовлять из всяких ягод и фруктов с той только разницей, что этот напиток гораздо слаще и нежнее всяких наливок, и он

шипит, как шампанское, поэтому и получил название шиповки. В приготовлении шиповок нужно обратить внимание на выбор ягод и на водку, а именно: ягоды должны быть совершенно свежие и зрелые, и водка должна быть непременно французская или, как еще в западных губерниях, в некоторых местах находится под названием "старая" хорошая водка. Шиповка эта приготовляется следующим образом: взять стеклянную бутыль, влить в нее 14 бутылок, т.е 7 штофов сырой чистой воды, всыпать 7 фунтов мелко истолченного хорошего сахара, помешать палочкой, чтобы сахар в воде совершенно растаял; тогда всыпать 7 ф свежих и зрелых ягод или фруктов, влить 2 бутылки, т.е 1 штоф французской водки или старой, бутыль взболтать несколько раз, горлышко бутыли покрыть тонкой холстиной, перевязать и поставить на окно, на солнце, на 12 суток; в продолжении всего этого времени, каждый день утром нужно чистой палочкой перемешать хорошенько в бутыли ягоды, не раздавливая их или взболтнуть несколько раз бутыль. В конце этого времени, т.е 12 суток, ягоды в бутыли будут понемногу переходить снизу и вверх и наоборот, это доказательство, что шиповка уже готова; тогда нужно ее процедить сквозь холстину или сквозь салфетку вчетверо сложенную (но не употреблять, как в наливке, хлопчатой ткани), процедить в другую бутыль и дать простоять 3 суток на льду. Надобно заметить, что из остающихся ягод никогда нельзя выжимать сок и смешивать его с процеженной уже шиповкой, что можно делать, приготовляя наливку. По прошествии 3 суток шиповка устоится, тогда ее разлить осторожно в бутылки, процеживая еще раз сквозь вчетверо сложенную холстину. Бутылки эти должны быть примерно от шампанского (иначе они все лопнут впоследствии) и наливать бутылки неполные; пробки должны быть самые лучшие; их надобно перед закупоркой выварить; закупоривать бутылки как можно крепче, забивая пробки деревянной колотушкой; пробки к горлышкам привязать тонкой проволокой или прочной веревочкой (как за

купоривают шампанское), горлышко с пробкой облить смолой и все бутылки поставить в холодное место, но не на лед, перевернув бутылки горлышками вниз и воткнуть их в песок; оставить их так от 1 1/2 до 2 месяцев.

В это время шиповка придет в брожение и тогда, если которая набудь бутылка лопнет, это послужит доказательством, что шиповка уже готова; но можно надеяться, что не очень много полопается бутылок, если толь

ко дурно будут закупорены, и если обыкновенные бутылки, а не от шампанского, Этот напиток может быть сохраняем не долее как

1 1/2 года, он делается кислым. Самые лучшие шиповки из куманики, черной и красной смородины, из зрелого крыжовника и проч.

СЛАДКАЯ ВОДКА ИЛИ РАТАФИЯ

Ратафия из персиковых косточек. Истолочь персиковые косточки, наполнить ими штоф до половины, налить по горлышко лучшей, старой французской водкой, поставить на солнце или на горячую лежанку недели на

4 или на 5, потом слить и на бутылку этой водки всыпать один фунт сахара; кто хочет, чтобы ратафия была слабее, то из сахара приготовить сперва густой сироп, налив в него стакан кипятку и вскипятив до густоты, влить в ратафию, чтобы ратафия была чиста — процедить ее сквозь частое полотно.

Сладкая водка из трех сортов фруктов. Взять 6 фунтов вишень, 3 фунта красной смородины и 3 фунта малины, все вместе истолочь в каменной ступке, переложить в миску и дать постоять часов 5 или 6; тогда хорошенько выжать сок, лучше всего в прессе, а за неимением его — руками, сквозь салфетку; сок взвесить и на каждый фунт влить 1 фунт французской водки, а за неимением , ее — такой же крепости очищенной крепкой водки, размешать и опять взвесить и на каждый фунт этой смеси положить 1/2 фунта просеянного сараха рафинада; когда сахар в соке совершенно разойдется, то опять взвесить и на каждые 6 фун этого состава положить

2 лота толченого горького миндаля, 1 золотник корицы и 1/2 золотника гвоздики, все

вместе смешать, влить в бутыль, закупорить плотно пробкой, обвязать мокрым пузырем, которым тотчас облепить горлышко. Эта ратафия должка стоять 6 недель на солнце и всяки раз, раза 3 или 4, нужно ее взбалтывать; после 6 недель слить, процедить, разлить по бутылкам и сохранять в погребе.

Водка малиновая. Зрелую, перебранную малину всыпать в бутыль, налить спиртом, три раза очищенным так, чтобы едва покрыло ягоды, поставить на солнце; через 2 или 3 суток слить спирт, на 1/4 ведра спирта взять 3 стакана воды и 1 1/2 фунта сахара; воду с сахаром сперва вскипятить раза два, снять дочиста накипь и в горячий сироп вливать спирт понемногу, мешая ложкой; размешав хорошенько, процедить сквозь фланель или через воронку, ка которую положить

сперва ваты, потом посыпать хороших истолченных угольев, но не гашеных водой, а наверх фланель. Процеживая таким образом, влить водку в бутыль ниже шейки, закупорить ее, как можно лучше, поставить в теплое место на несколько недель, чтобы водка устоялась; тогда слить осторожно чистую водку, разлить в бутылки. Кто хочет иметь очищенную водку в короткое время, то на 1/4 ведра водки надобно влить 10 или 15 гран поташа, распустить его в рюмке теплой воды, смешать с водкой, сильно мешая,- поставить в теплое место, процедить, как сказано выше.

ПУНШИ

Пунш холодный. Наколоть обыкновенными кусками 3 фунта сахара, стереть им цедру с 10 лимонов и с 3 апельсинов; всю кожу с лимонов и апельсинов обрезать и выбросить, а самое мясо нарезать кружками, выбросив все семечки до одного; если можно, недурно прибавить на эту пропорцию самый маленький, ломтиками нарезанный ананас и прочих фруктов. Эти нарезанные фрукты сложить в миску, налить на них 3 1/2 бутылки, т.е. 10 стаканов кипятку, положить колотый сахар, размешать хорошенько; когда сахар растает и кипяток остынет, влить в сироп 2 стак. коньяку и 1 бутылку французской водки, сейчас накрыть миску крышкой, а еще лучше салфеткой, а сверху подушкой, чтобы спирт не испарился; часа через три процедить, выжать салфетку и сохранять в бутылках, закупорив их и засмолив. Этот холодный пунш очень приятного вкуса.

Пунш дамский. (На 6 стаканов). На 1/2 бутылки очень хорошего рома влить 1 бутылку, т.е. 3 стакана кипятку, выдавить сок из 1 большого лимона, предварительно обтерев с него цедру сахаром, которого нужно на эту пропорцию 1 фунт, вскипятить все вместе раза 2—3, остудить; перед тем, как подавать, поставить на лед; этот пунш очень вкусен.

Пунш сабайон. 12 желтков, 1 фунт сахара растереть добела, влить 1 1/2 стакана, т.е. 1/2 бутылки рома, разлить на 6 стаканов, долить горячим чаем.

КВАС, ПИВО, МЕД КВАС

Примечание: Оказывается, что наш русский квас обладает всеми данными, чтобы быть признанным не только одним из самых здоровых и питательных напитков, но и обладающим целебными свойствами, в особенности против чахотки.

Квас хлебный белый. Простой и притом самый необходимый в домашнем хозяйстве _ это квас белый хлебный, который приготовляется для людей, для закваски

борща, щей и проч. и для жаренья говядины. Приготовляется он следующим образом: взять 10 фунтов ржаной муки, 1 фунт солода,

1 фунт гречневой муки, смешать, смочить

1 гарнецем летней воды, размешать, обварить гарницем кипятка; через полчаса влить опять гарнеца два кипятка и так раза три—четыре; когда вольется таким образом ведро кипятка, размешать, дать слегка остынуть, влить с

1/2 гарнеца или немного более гущи из-под кваса, накрыть, поставить в довольно теплое место; на другой день развести квас сырой холодной водой, размешать, перенести в холодное место, дать устояться, употреблять или разлить в бутылки. Из этой пропорции выйдет ведер 5 кваса. Когда весь квас выйдет,

около гарнеца оставшейся на дне гущи оставить для закваски следующего кваса, остальную же гущу влить в пойло коровам.

Самый простой квас красный (столовый). 3 фунта ржаного солода, 1 фунт ячменного солода заварить вскипяченой водой, беря столько, чтобы образовалась густая кашица, размешать ее до гладкости, поставить в том же чугуне в горячую печь, чтобы упрело. На другой день вынуть из печи, вылить в большой горшок, развести вскипяченой водой, как следует быть квасу, дать устояться, слить чистый. Развести отдельно 2—3 стаканами этого слитого кваса 5—6 золотников сухих дрожжей и 2 ложки пшеничной муки, дать подняться в теплом месте. Когда поднимется, влить в квас, положить сахарного песку по вкусу, т.е. от 1/2 до 1 фунта, 3—4 шишечки сушеного хмеля и 1/4 фун. изюма, размешать, поставить в комнате или кухне на полсутки или немного более, а именно: когда дрожжи и изюм поднимутся шапкой, тогда снять их дуршлаговой ложкой, квас же разлить по бутылкам через воронку, покрытую кисеей, крепко закупорить, поставить в холодное место. На другой день квас будет готов, его выйдет бутылок 20.

Квас суточный из кусков ржаного хлеба. Взять 3 фунта чертствого, хорошо вымочен ного и маленькими кусочками хорошо высушенного ржаного хлеба, положить его в чистую кадочку, налить на него 24 бутылки кипятка, тотчас прикрыть плотной скатертью, дать так стоять, пока не будет теплоты парного молока; тогда процедить сквозь чистую салфетку, но не выжимать; положить на эту пропорцию 2 фунта хорошей темной патоки, размешать хорошенько, чтобы

не оставалось на дне, и тогда влить в эту жидкость 2 столовые ложки дрожжей с примесью ложки пшеничной муки, поставить на 12 часов в теплую комнату, утром процедить и перелить в бутылки, положив в каждую по

1 изюменки; закупорить хорошенько и поставить в погреб; через два дня можно употреблять.

Квас яблочный и грушевый из лесных яблок

и груш. Взять высушенных простых лесных яблок или груш, налить их кипятком, накрыть, через сутки слить, процедить, употреблять. Эти же самые яблоки или груши мож но налить другой раз.

Квас яблочный другим манером. Спелые яблоки разрезать ломтиками, вырезать из них сердцевину, нанизать на нитки не очень плотно, высушить на открытом воздухе, на солнце. Взять бочку величиною в 4 1/2 ведра, всыпать в нее 1 ведро этих сушеных яблок и 1 ведро сушеных груш, наполнить бочку речной вскипяченой, но остывшей, водой, поставить в умеренном теплом месте дня на три, потом вынести в подвал, пусть стоит незакупоренной, а только прикрытой холстиной до тех пор, пока квас не придет в брожение, тогда закупорить бочку; через тринедели квас можно уже употребить, лучше разлить его в бутылки, положить в каждую по 10—20 изюменок, засмолить, закопать в песок.

ЗАГОТОВКА МОСКОВСКИХ КВАСОВ

Примечание: Чтобы эти Московские квасы были удачны, нужно наблюдать непременно, чтобы ягоды были зрелые и свежие, иначе квас будет невкусен. Эти квасы — самое дешевое прохладительное питье в деревне, где ягоды имеют даром; их лучше приготовлять в бутылях, потому что бочки и кадки могут иногда течь; но квас из малины и клубники нельзя делать иначе, как в кадке, к которым приделываются крышки; и необходимо, чтобы они всегда были накрыты и зарыты в лед.

Московский квас из малины и клубники. Из малины и клубники Московские квасы делаются особенным образом, а именно: кадка, которая приготовляется для этих ягод, должна иметь в самом низу сбоку просверленную скважину в 1/2 вершка в диаметре, которая должна плотно затыкаться деревянном гвоздем; в эту кадку нужно положить вниз самой чистой свежей соломы, которую хорошенько выполоскать и совершенно высушить на со-

лнце; настилается солома так, чтобы квас, который

потечет в скважину, проходил бы сквозь солому, которую должно настлать в

2 вершка выше скважины, это делается так, потому что эти обе ягоды очень нежны и очень скоро пускают из себя род ила, когда размокнут, солома же задерживает этот ил и квас стекает чистый, кадка наполняется ягодами, на которые наливается отварная вода. Когда возьмется из кадки бутылка квасу, то кадка доливается бутылкой кипяченой остывшей воды; если квас слишком крепок, то он разбавляется водой, причем сластят его по вкусу перед самым употреблением. Когда квас сольется, т.е. сделается слишком слаб, будучи доливаем постоянно водой, то его бросают и начинают другую заготовленную кадку, кадка должна стоять непрмекно на льду и во время жаров должна быть обложена кругом льдом, а зимой — в погребе; если квас замерзнет, то он испортится.

ПИВО

Пиво домашнее. Взять солоду ржаного, смолотого 1 гарнец, муки ржаной тоже 1 гарнец, затереть всю эту муку теплой водой. Потом взять глиняный большой горшок, провертеть в нем отверстие для спуска сусла, настлать на дно соломы, переложить в него тесто, покрыв крышкой, поставить в самую горячую печь; вынув это тесто на другой день утром, слить сусло, долить кипятком и опять слить. Хмелю сварить на эту порцию горсть, положить в сусло; когда оно все сольется, положить на эту пропорцию стакан дрожжей; когда все пиво переходится, разлить его в бутылки, хорошенько закупорить; всего из этой пропорции должно выити пива от 25 до 30 бутылок.

Пиво скороспелое Взять 3 стакана солода и 1/4 фунта хмеля, который растереть хорошенько с мукой, всыпать в остроконечный мешок; широким отверстием держать под краном самовара во время его кипения, а под острым зашитым концом, чтобы стояла кадочка; нужно чтобы выгекло из самовара 12 бутылок кипятка и чтобы текло не бы-

стро, а в половину только отвернуть кран. Пиво в кадочке до теплоты парного молока; тогда влить в него 2 стакана темной хорошей патоки и полсгакана самых лучших дрожжей, а когда пиво перебродится, то разлить в бутылки, закупорить и до употребления держать в холодном месте.

ЗАГОТОВКА МЕДА Мед сахарный. 6 ведер воды и 1 пуд сахара кипятить, снимая пену, пока не останется

5 ведер, тогда снять с огня, перелить в кадку, дать остыть,

как парное молоко, поставить в теплую комнату; обмакнуть в дрожжи французскую булку так, чтобы она впитала в себя не менее стакана дрожжей; положить в сироп; если не произойдет брожение, то прибавить еще дрожжей, когда мед станет бродить впродолжении 1 часа, булку вынуть, а опустить в мед 1/4 фунта осетрового клея, 1/2 фунта раскрошенного фиалкового корня, лимонной цедры с 25 лимонов, перелить все в очень крепкий боченок, хорошенько закупорить и поставить на лед на 12 дней; тогда откупорить разлить в бутылки и сохранять в погребе; употреблять не ранее как через 4 месяца. Вкус этого питья необыкновенно приятен.

Приготовление настоящего монастырского меда для питья. Для приготовления меда берется самый лучший чистый мед без малейшей примеси воска.

Взять хорошо вылуженный железный или медный котел, влить в него гарнец меда и два гарнеца воды, размешать, поставить на плиту. От того времени, как закипит, кипятить

3 часа на ровном, легком огне. По истечении этих трех часов положить в мед хмеля, завязанного в редкую ветошку и не над самым хмелем; вшить в тряпочку чистыи камешек, чтобы хмель оставался на дне. На каждый гарнец этой жидкости положить по два лота хмеля; следовательно, на гарнец меда с двумя гарнецами воды надо положить всего шесть лотов.

С хмелем надо варить один час и по исходу этого часа надо надо смерить лучинкой; если

жидкости окажется менее значка, надо долить до значка горячей кипяченой воды, даже немного более, потому что, когда мед кипит, то необыкновенно поднимается, так что его делается гораздо менее, когда совершенно остывает. Долить этой воды, раз вскипятить, отставить и прикрыть.

Пока мед еще довольно тепел, процедить его сквозь ветошку или редкое полотно в деревянную или стеклянную посуду, но так, чтобы наполнить ее четыре пятых только, прикрыть тюлем, и ставить в теплое место от 18 до 20 градусов, зимой — у печки, летом — на солнце.

Дня через два мед начинает пенится или ферментоваться.

Если мед будет стоять в низшей температуре, то он не придет в брожение, а будет даже плесневеть и портиться; чем место будет теплее, тем скорее мед будет готов. Обыкновенно требуется для этого от трех до пяти недель. Через три недели надо послушать: если мед сильно шумит, оставить его еще, если же перестал шипеть и слышен уже запах меда и

крепости, то значит, он готов.

Вообще, желая иметь мед покрепче, надо дать ему спокойно стоять в тепле, пока не перестанет шипеть, а желая иметь мед послабее и послаще, можно его процедить, когда еще будет шипеть.

Перед тем, как цедить его, вливается в эти три гарнеца меда стакан чайной эссенции, полученной из одной чайной ложечки хорошего чая и стакана кипятка.

Жидкость медовую не мешать, а осторожно слить, процеживая сквозь фланель, и повторяя это даже несколько раз, пока мед не будет совершенно чистый и прозрачный. Процеженный таким образом мед уже годен к употреблению, но через полгода он будет лучше, а через год — превосходный. Вообще, чем дольше будет стоять, тем он будет становиться все лучше, хотя бы лет двадцть.

Примечание. Кто хочет, чтобы мед был слаще и крепче, тот может на гарнец меда лить не два, а один гарнец воды, смерить лучинкой и тогда долить другой гарнец.

Также можно класть меньше хмеля, а больше чая.

Специй никаких не надо класть, мед сам по себе имеет достаточно аромата.

Если мед хорошо выстоится и будет процежен, когда совершенно перестанет шипеть, в таком случае можно его разлить в тонкие обыкновенные бутылки, они не полопаются, если же будет сливаться раньше, то бутылки нужно употреблять покрепче.

Не следует мед держать долго в бочках, в винном погребе, потому что плесневеет и получает затхлый запах.

Вода, употребляемая для приготовления меда, должна быть мягкая — речная, в крайнем случае, колодезная, но такая, в которой намыливалось бы мыло и которая может быть употребляема для мытья белья.

Посуда, употребляемая для приготовления меда, должна быть если не новая, то совершенно чистая, а бутылки совершенно сухие, которые надо для этого заранее, за несколь ко дней, хорошенько выполоскать и опрокинуть.

ТАБЛИЦА

перевода старинных мер Меры объема

1 Ведро - 12,3 л

1 Гарнец - 3,28 л

1 Четверть - 3,07 л

1 Штоф - 1,23 л

1 Чарка - 0,123 л

1 Шкалик - 0,0615 л

1 Бутылка водочная (пивная) 0,615 л
1 Бутылка винная - 0,769 л Меры веса
1 лопата муки - 1,2 кг
1 фунт - 409,5 г
1 гривна - 200 г
1 лот - 12,8 г
1 золотник - 4,26 г

Подписано в печать 27.08.90 Формат бумага 60х 88/16. Печать офсегная. Тираж 250 000. За», тип 1138(Цена 50 коп ПТК "Папуоишлас" г. Вильнюс. Московская типография №8 РППО Союязбланкоиздат'- Государственного конитт СССР ***по печати, г. Мост. 107078. Каланчекхий тупик, дон 3/5***